Transcripción CNG 20220729 CAPACITACION POR QUESO LECHE_BUFALA ENTRENAMIENTO EN MINERA

Música ambiente Congos de Colón

"Al son de la tinajera"

Bienvenidos a Con Nuestra Gente. Entérese de todo lo referente al Proyecto Cobre Panamá, la Mina de Cobre más importante de Latinoamérica y conozca a la gente que crece junto a nosotros, los diferentes programas ambientales y sociales y cómo avanza esta gran obra.

Te invitamos a escucharnos por esta emisora, todos los viernes a partir de las nueve de la mañana.

"Al son de la tinajera", música ambiental de Congos de Colón.

Abdel Carrasquilla, Locutor: Muy buenos días, esto es Con Nuestra Gente, el espacio radial de Cobre Panamá y la gente que crece con nosotros. Impulsando los agroemprendimientos de nuestras comunidades.

Sabías que…

Abdel Carrasquilla: Cobre Panamá impulsa el desarrollo de los emprendimientos de los productores de búfalo, en la región de Coclesito y alrededores, con la intención de incluir productos agregados a la oferta y que no sea solo sea cría para la ceba. Todo vinculado al tema de la proyección, al fomento del emprendimiento local en el pilar del desarrollo socioeconómico, de la zona como destino turístico. La leche de búfala es la mejor para hacer el queso de mozzarella más fino del mundo. Es así que estamos acompañando la asociación de agroproductores bovinos, bufalinos y turísticos de Coclesito, AGROBU en su proceso de capacitación para lograr su producción y en la elaboración de queso Mozzarella y otros productos derivados de la leche.

Hablemos con nuestra gente…

Abdel Carrasquilla: El ingeniero Éufrates López coordinador de proyectos de desarrollo socioeconómico de Cobre Panamá nos comparte como se inserta esta iniciativa en los planes de la mina para con las comunidades vecinas.

Éufrates López: Coordinador de desarrollo socioeconómico, Minera Panamá. La iniciativa nace de ver de qué manera nosotros podemos fomentar en las comunidades un desarrollo socioeconómico, independiente a las labores que se realizan en el proyecto Cobre Panamá. Eeeh qué buscamos con ello que si por A o B razón o cuando el proyecto termine, ellos tengan un medio sostenible para seguir desarrollándose y pudiendo habitar en sus comunidades sin tener la necesidad de emigrar a una ciudad o a otro lugar para poder obtener sus ingresos. El búfalo es una especie bovina que se desarrolla muy bien en una zona húmeda, en un bosque tropical húmedo, ósea el lugar, la zona es muy propicia para que este animal se desarrolle y genere ingresos en estas comunidades. Desde cómo, desde inicio el nacimiento de esta comunidad, el general Torrijos dijo que ingresa con esta especie al área con la finalidad de desarrollarla y aún se mantiene en la zona como un potencial económico. La intención en este sentido es fomentar la producción láctea, ya que en estos momentos ellos desarrollan eeh estos proyectos solamente con la intención de producir crías y carne, pero eeh como sabrás esto es una actividad que es de largo plazo, no como la producción láctea que si lo hacen 365 días al año, tienes un flujo de caja diario, en el que puedes obtener ingresos a más corto plazo y diariamente desde tu finca, desde tu casa prácticamente.

Abdel Carrasquilla: El facilitador de esta capacitación Luis Fernández Sánchez Pavón, ingeniero en alimentos, empresario de la industria láctea y del procesado de la leche con más de 25 años de experiencia en la industria nos explica los detalles de la capacitación y de sus objetivos.

Luis Fernández Sánchez Pabón: Mi nombre es Luis Fernández Sánchez Pavón, soy Ingeniero de alimentos, especialista en lácteos con más de 28 años trabajando en la industria láctea nacional e internacional. Bueno quiero mostrarle las bondades de la leche de búfala, las bondades de la leche de búfala, las bondades de la leche de vaca, como trabajar desde el origen y la transformación de alta calidad y de alto valor agregado para que obviamente desarrollen pequeñas y medianas producciones desde muy benéficas pues para ellos únicamente. Haciendo mozzarella original con leche de vaca, con leche de búfala nueva desde ese mismo proceso. Estamos haciendo queso semimaduro y yogures griegos, vamos hacer arequipes, dulces de leche también muy buenos, muy muy con alta calidad y

es la transformación de la leche en productos con alto valor agregado. Bueno, ya como negocio, obviamente en la transformación es donde está el negocio final y ellos como pequeños productores van a tener un ingreso importante partiendo de que Panamá es una república donde esta todo por hacer y hay un mercado cautivo listo para el consumo de estos productores.

Abdel Carrasquilla: Algunos de los criadores de búfalo beneficiados por la capacitación nos compartieron sus expectativas y experiencias en esta nueva etapa como futuros queseros.

Celmira Vargas: mi nombre es Celmira Vargas, soy de la comunidad de San Juan de Turbe. Bueno, estoy iniciando la finquita, inicié este año. Tengo un pie de cría, ahorita tengo ocho hembras y dos machos, bueno esta experiencia, este seminario que apenas estamos iniciando me ha parecido excelente, muy bueno porque es en lo que nos hemos encaminado, mi esposo y yo que somos los dueños de la finca. Mangüezal se llama la finca, este proyecto que hemos iniciado con esos fines, aprovechar la leche del búfalo y poder realizar estos quesos; lo que más nos proponemos en realizar en nuestra finca. No tenía la experiencia, porque nunca había participado en un seminario como este, no sabía que de repente podíamos sacar tantas cosas, tantos derivados de la leche y principalmente la leche de búfalo que es una de las leches mejor de la región, considero yo. Así que muy bonito, muy bueno, me llevo una gran experiencia hasta el momento. Eeh sorprendida por tanta cosas bonitas que nos ha enseñado el profesor, así espero que en estos dos días que faltan podamos aprender mucho más y llevarlo a práctica a nuestras fincas.

Marcos Sánchez: mi nombre es Marcos Sánchez de la comunidad de Coclesito. Bueno mi finca ahora mismo no es una finca familiar, pero yo soy el encargado del área allá. Tengo, tenemos 18, yo tengo desde el año 1,996 de estar criando esos animales. El grupo está compuesto por 28 unidades, 28 personas que son socios del y se llama AGROBU, eh Omar Torrijos Herrera yyy la finalidad de nosotros ahora mismo es tratar de implementar en la comunidad eeh este un desarrollo más de lo que es los animales búfalos pues que somos los que estamos aspirando a al desarrollo de dentro del área y también apoyando la gente de afuera, del país porque pertenecemos a ANABÚ. Entonces, dentro de esto venimos la vez pasada a un seminario que tuvimos aquí en Rancho La Leyenda, donde quedamos que en las posibilidades de que íbamos a recibir un seminario de hacer queso mozzarella y ahora

mismo nosotros los que estamos somos diez nos encontramos con ánimo de trabajar y de echar para adelante y tratar de buscar una mejor cambio de vida en las comunidades como dentro del grupo de nosotros, ese ha sido una cosa tan importante, para mí ha sido muy bueno hasta el momento que lo que hemos recorrido durante la mañana en lo que es la teoría y la práctica porque la está combinando las dos cosas y creemos que de aquí vamos a salir ya sabiendo cómo se hace, cómo se procesa la leche de búfalo, de bovino en queso mozzarella y otros derivados más que también nos está enseñando. Es algo que, bueno nosotros pensamos, pero se nos hacía difícil y ahora ya tenemos la oportunidad pensamos que vamos con ánimo de seguir adelante y a ver qué pasa. Nosotros venimos al seminario de cómo se hace el queso mozzarella y yo pienso que a mí me ha llamado la atención todo lo que hasta la mañana de hoy, eeh hemos visto y lo que el maestro nos ha enseñado en la teoría, es bueno bueno y pienso que todos estamos con ese mismo pensamiento de estudiar.

Abdel Carrasquilla: Recuerden seguirnos a través de las redes sociales, en facebook búsquenos como Cobre Panamá, en instagram y twiter, @cobrepanama y en nuestro sitio web, cobrepanama.com. Gracias por compartir con nosotros, muy buenos días.

Al son de la vida…Este es su programa Con Nuestra Gente, les agradecemos el habernos permitido entrar a sus hogares, el Proyecto Cobre Panamá sigue avanzando, convirtiéndose en un pilar de la economía panameña y usted, ahora, es parte de nuestra gente. Los invitamos a sintonizarnos por esta emisora, todos los viernes a partir de las nueve de la mañana. Tengan un excelente día y será hasta la próxima semana.

Al son de la tinajera…